

Espuma de chorizo y gofre de jamón, las recetas de Ricard Camarena que elevan los ibéricos a la alta gastronomía

Liliana Fuchs • original



Ricard Camarena

De la mano de Fisan, empresa de tradición familiar especializada en productos ibéricos de alta calidad, el chef **Ricard Camarena propone nuevas formas de degustar los ibéricos** creando nuevas texturas y sabores con originales recetas que incluso nos propone recrear en casa.

Está claro que la alta cocina española ocupa un puesto privilegiado en el panorama gastronómico mundial, pero quizá le falta indagar un poco más sobre productos tradicionales. Y nadie duda de que **los productos ibéricos derivados del cerdo son todo un signo de identidad** de nuestra gastronomía, pero Camarena apuesta por darles otro papel en la cocina.

'La investigación del sabor'



Fisan Corte Jamon

Tres generaciones después de que Fidel Sánchez pusiera los cimientos de lo que es hoy Fisan, sus herederos hacen mucho hincapié en la necesidad de **mantener la empresa en una constante evolución**, apostando por la investigación y las innovaciones tecnológicas para seguir ofreciendo la mayor calidad en sus productos ibéricos.

En este sentido entra en juego la **colaboración con Ricard Camarena**, cocinero valenciano con una estrella Michel y tres soles Repsol que mantiene su equipo un trabajo constante de investigación y experimentación para dar con nuevas creaciones que incorporar a las cartas de sus restaurantes.

Liliana Fuchs
Directo al Paladar



Fisan Jamon Cortado

La idea de Camarena a partir de su compromiso con Fisan es la de **descontextualizar los productos ibéricos para darles una versión diferente**, que sorprenda pero sin desmerecer el sabor y la calidad de la materia prima. Los ibéricos son productos de lujo por sí mismos, pero la manera tradicional de servirlos y degustarlos no permite demasiados juegos en la cocina.

Para el chef, la gran característica que diferencia a los buenos productos ibéricos es **la permanencia en boca del sabor**. La inspiración que le ha guiado a él y su equipo en la elaboración de estas recetas es la intensidad de esos sabores que han querido trasladar a preparaciones diferentes.

La base de las nuevas recetas: extrayendo todo el sabor el producto



Emulsion de Chorizo y mantequilla

Si queremos llevar el sabor intenso de los ibéricos a unos platos determinados, lo primero que debemos hacer es **extraer esos sabores y aromas** para concentrar todos sus matices. La idea es obtener caldos y reducciones concentradas de textura cremosa que sirvan de base para las nuevas recetas.

- **Ingredientes para el jugo de jamón:** 600 g de hueso de jamón de bellota 200 g de manitas de cerdo, 70 g de fino, 25 g de galanga, 20 g de jengibre fresco, 20 g de citronella, 40 g de romero, 30 g de tomillo limonero, 5 g de ajo laminado, 400 g de colágeno de carrilleras, 200 g de caldo de pollo.

Primero se trituran la galanga, el jengibre, el tomillo, el romero y el ajo con el fino. Después se colocan todos los ingredientes en una olla express y se cocinan durante 4 horas. A continuación se deja reposar una hora para que se enfríe y **se cuele** para separar la grasa.

- **Ingredientes para la mantequilla de chorizo:** 400 g de chorizo ibérico de bellota, 150 g de manteca de cerdo de bellota.

Se trituran ambos ingredientes y se cuecen a fuego suave durante unos 20 minutos. Después se cuele la mezcla y se reserva la grasa en frío **hasta que se solidifica** y se obtiene una textura mantecosa.



Grasa de jamón y presa de cerdo ibérico

- **Ingredientes para el caldo de cerdo:** 1 pieza de carne magra de cerdo ibérico de bellota, 300 g de oreja de cerdo ibérico de bellota, 300 g de cebolla, 200 g de zanahoria, 4 litros de agua, 20 g de sal.

Trocear todos los ingredientes en piezas finas e introducir en la olla express. Cocer durante unas 3 horas y **colar muy fino**.

- **Ingredientes para la grasa de jamón de bellota:** 1 porción de grasa de jamón ibérico de bellota, 1 litro de agua, 7 hojas de gelatina.

Picar la grasa y colocarla con el agua en la olla a presión. Cocer una hora y colar. Añadir las hojas de gelatina hidratadas en agua y dejar reposar en la nevera como mínimo 12 horas. **Separar la grasa** que se habrá separado en la superficie.

Receta de espuma de mantequilla de chorizo de bellota, huevo y lima kéfir



Mantequilla de chorizo y lima kéfir con huevo a baja temperatura

Ingredientes para la espuma de chorizo: 100 g de mantequilla de chorizo, 800 g de chorizo ibérico de bellota troceado, 800 g de caldo de cerdo de bellota, 10 g de ajo laminado, 2 unidades de cayena, 10 g de emulsionante, 4 g de gelespresa, 27 g de geldrem frío, 150 g de aceite de oliva, 10 unidades de hoja de lima kéfir, 2 cargas de sifón.

Calentar el aceite en la olla express y añadir el ajo, la cayena y las hojas de lima kéfir. Agregar el caldo y llevar a ebullición, cocer 20 minutos y dejar reposar 1 hora. Colar la mezcla y **añadir los texturizantes**, la mantequilla de chorizo y emulsionar. Corregir de sal e introducir en el sifón, que habrá que mantener caliente hasta el momento de servir.

Liliana Fuchs
Directo al Paladar



Preparando el gofre

Ingredientes para el montaje final: 100 g de la espuma de mantequilla, 4 huevos, 50 g de chorizo ibérico de bellota, 10 g de piparras, 20 g de picatostes, cogollos de lechuga, brotes vegetales, ralladura de lima y aceite de oliva virgen extra.

Cocer los huevos a baja temperatura o simplemente preparar huevos poché normales. Disponer en la base de un plato hondo el cogollo troceado, aliñándolo. Distribuir alrededor las piparras troceadas y el chorizo picado. **Cubrir con la espuma reservada en el sifón**, disponer encima el huevo y rallar un poco de lima. Terminar decorando con los picatostes, brotes y un poco de aceite de oliva virgen extra.

Receta de gofre de jamón de bellota y ta de presa



Fisan Gofre Terminado

Ingredientes para el adobo: 38 g de grasa de jamón de bellota, 10 g de salsa perrins, 5 g de gelcrem, 25 g de mostaza savora, 75 g de mostaza antigua, 25 g de mayonesa, 10 g de cebolla tierna, 13 g de alcaparras, 30 g de anchoas, 10 g de ajo encurtido, 20 g de pepinillos, salsa de soja baja en sal.

Triturar todos los ingredientes y **adobar una pieza de presa** ibérica. Envasar al vacío hasta que vayamos a utilizarla, si fuera necesario.

Ingredientes para el tartar de presa: 38 g de jamón de bellota, 10 g de salsa perrins, 5 g de gelcrem, 25 g de mostaza savora, 75 g de mostaza antigua.

Mezclar todos los ingredientes con la carne picada de presa ibérica. Salar ligeramente.

Ingredientes para el gofre: 800 g de patata agria, 40 g de fécula de patata, 6 g de sal, 75 g de jamón ibérico de bellota, 1 pizca de pimienta negra, 40 g de grasa de jamón ibérico de bellota.

Liliana Fuchs
Directo al Paladar



Lavar las patatas y cocerlas bien. Pelar y rallar grueso una vez frías. Mezclar con la fécula, el jamón cortado en brunoise y salpimentar. No presionar demasiado para que no se apelmace. Calentar la gofrera y **engrasar con un poco de grasa de jamón ibérico**. Incorporar la masa y cerrar. Cocinar unos 8-10 minutos por cada lado, sin que se llegue a dorar demasiado.

Dejar enfriar y cortar en porciones triangulares usando unas tijeras. Freír ligeramente en una freidora y retirar el exceso de aceite con papel de cocina. Para emplatar, disponer una porción de gofre, situar encima una quenelle del tartar y decorar con la mostaza y la grasa del jamón. Culminar con un poco de brotes de mostaza o de otra variedad.



Ricard Camarena

¿Podemos aplicar estas recetas a **nuestra cocina cotidiana**? A pesar de que en el fondo son elaboraciones sencillas, salvo alguna que otra técnica más avanzada, está claro que están pensadas para una cocina profesional. Sin embargo, podemos quedarnos con algunas indicaciones básicas para experimentar por nuestra cuenta.

La idea básica es **aprovechar los ibéricos para extraer todo su sabor** y aplicarlo a otras preparaciones. La mantequilla de chorizo no tiene mucho misterio, mientras que los jugos y caldos de jamón y cerdo podemos elaborarlos simplificando los ingredientes, cociendo en una olla normal. En el caso del gofre, como el mismo Camarena comentó, podría usarse en su lugar una sandwichera. Lo fundamental es engrasarla con la grasa y añadir jamón a la masa de patata.

Hay cuestión detrás de estas ideas: **¿merece la pena invertir en productos ibéricos** de calidad para transformarlo en recetas diferentes? Todo depende del presupuesto y del gusto de cada uno, claro está. Lo que sí queda claro es que Richard Camarena ha sabido aprovechar las propiedades de los ibéricos para darles una vida diferente a través de sus originales platos.

Más información | [FISAN](#)

En Directo al Paladar | [Llega a McDonald's la hamburguesa creada por Peña en Top Chef](#)

En Directo al Paladar | [Ternera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones](#)